

第5回

キューサイ分析研究所

# 味・香り分析

無料オンラインセミナー



## セミナー内容

「客観的データで納得！

～**味**の差別化と**香り**の品質管理～」

2022年

① 10月18日 **火** 13:30-14:30

② 10月19日 **水** 13:30-14:30

## お申し込み方法

ご都合のよい日程を選択し、FAXまたはEmailにてご連絡下さい。  
セミナーは両日とも同じ内容で行います。

FAX : 06-4805-8087

Email: info@nouyaku-bunseki.net

お気軽にご参加  
ください！

※お申込み完了後、セミナー前日までにEmailにてオンラインセミナーのURLを送付させていただきます。開始20分前からログインできますので、当日ご参加ください。

必要事項をご記入の上、ご返信ください FAX番号 : 06-4805-8087

御社名 :

部署名 :

お名前 :

TEL :

Email :

日程 : 10月18日(火) 10月19日(水)

備考 :

いずれかの日程に☑をお願い致します。参加費は無料です。お申込み締切は10/17(月)となります。

お問い合わせ

キューサイ分析研究所 担当:竹長

TEL: 06-4805-8086

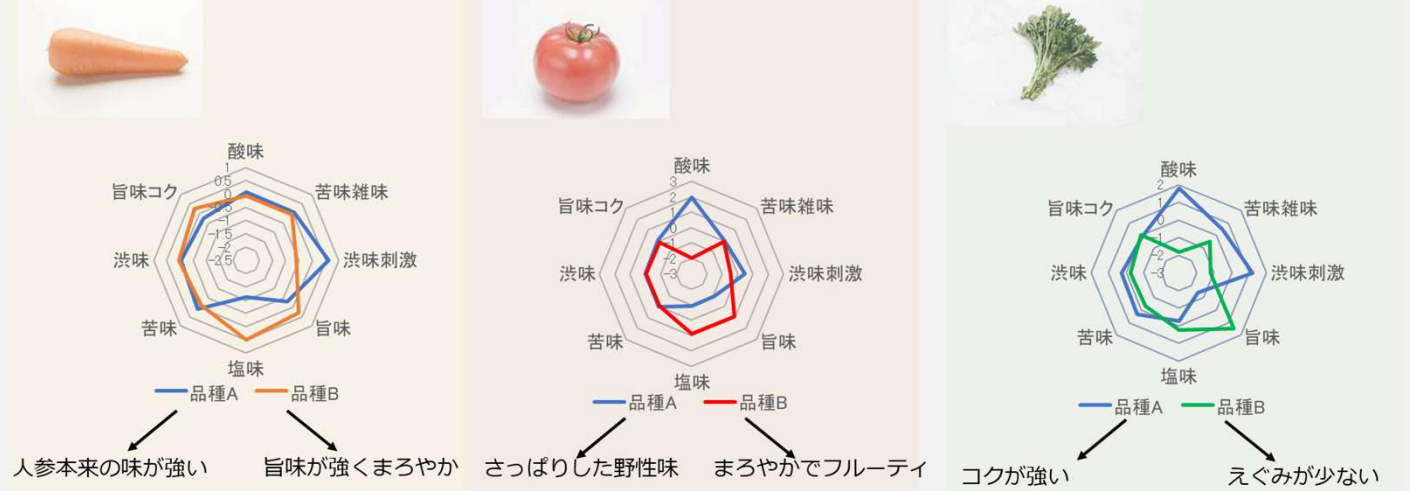
 Analysis and  
Research Center

キューサイ分析研究所

# 味・香り分析活用事例

## ①産地別の野菜の味分析

→産地別・品種別・季節別の野菜の分析を通じ、その野菜の特徴や品種改良を行う際のヒントになる。



産地、品種により味が違う

品種改良

## ②他社製品との比較

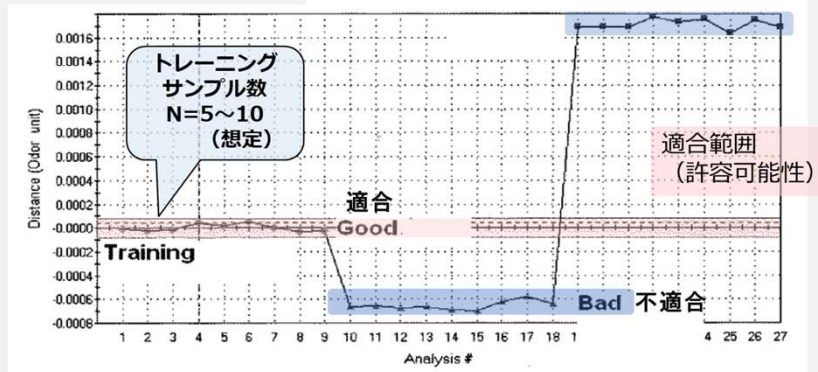
→自社製品と他社製品の分析を行い、他社製品との味の違いや共通点を見つける。その上で、商品開発において他社製品と差別化を行うのか、近づけるのかを決定する。

## ③品質管理

→合格品(基準品)を分析・データ化し、定期的にサンプルを測定し、品質チェックを行う。クレーム品が出た際の分析も可能。



SPC/SQC 統計管理チャート



## ④マリアージュ

→食品どうしの相性の良い組み合わせを評価する。

検体送付先

**Q'SAI** Analysis and Research Center  
キューサイ分析研究所

**住所** 〒811-3422 福岡県宗像市王丸411-1

**TEL** 0940-37-8070

**HP** <http://www.nouyaku-bunseki.net/>

**メール** [info@nouyaku-bunseki.net](mailto:info@nouyaku-bunseki.net)